

LA VITIVINICOLTURA LIGURE DAL MEDIOEVO  
AI NOSTRI GIORNI: BILANCIO DEL CONVEGNO DI STUDI

Dal 6 all'8 maggio 2011, presso il Convento dei Frati Domenicani di Taggia (IM), si è svolto il Convegno internazionale "La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi Marittime dal Medioevo ai nostri giorni", dedicato alla memoria di Giovanni Rebor, compianto docente dell'Università di Genova e tra i più noti esperti di storia dell'alimentazione mediterranea<sup>1</sup>.

L'evento, organizzato da Asso Lab StArT AM<sup>2</sup>, con la collaborazione scientifica dell'Ateneo genovese, si inserisce a pieno titolo tra le iniziative storiografiche che in Italia, soprattutto negli ultimi trent'anni, si sono concentrate intorno all'argomento "vite e vino", producendo notevoli risultati sia per quanto riguarda l'analisi dei molteplici aspetti socio-economici o propriamente agrari legati all'ampelotecnica, sia per l'individuazione dei flussi commerciali della bevanda nello spazio mediterraneo e atlantico<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Giovanni Rebor, mancato il 22 ottobre 2007, ha dedicato buona parte della sua carriera accademica allo studio della storia dell'alimentazione, attività di cui mi preme ricordare le seguenti opere: *La cucina medievale italiana fra Oriente ed Occidente*, «Miscellanea storica ligure», XIX, 1987, 1-2, pp. 1431-1579 (nuova ed.: Genova 1996); *Colombo a tavola: antologia di ricette d'epoca* (della quale è stato curatore), Savona 1992; *La civiltà della forchetta: storie di cibi e di cucina*, Roma-Bari 1998; *La cucina dei papi Della Rovere: alimentazione e ricette al tempo e alla corte di Sisto IV e di Giulio II*, Savona 2003. Postuma è uscita la raccolta di contributi di argomento vario (la cui "linea ideale" è però quasi sempre il riconoscimento e la divulgazione di "abitudini" culinarie, in specie dei Liguri) intitolata *Tagli scelti. Scritti di cultura materiale e gusto mediterraneo*, Bra 2009.

<sup>2</sup> L'acronimo significa "Associazione Laboratorio, Studi Storici, Archeologia, Architettura, Arte, Archivistica, Territorio Transfrontaliero delle Alpi Marittime". Essa si propone, tra i molti scopi, di mettere in atto iniziative quali l'organizzazione di convegni, conferenze e seminari di carattere internazionale in collegamento e stretta collaborazione con la realtà universitaria.

<sup>3</sup> Per un'ampia panoramica dei temi oggetto di analisi e della produzione storiografica italiana, non solo per ciò che riguarda l'età di mezzo, si rimanda a A. CORTONESI, *Agricoltura e tecniche nell'Italia medievale. I cereali, la vite, l'olivo*, in A. CORTONESI, G. PASQUALI, G. PICCINI, *Uomini e campagne nell'Italia medievale*, Roma-Bari 2002, pp. 217-240, 265-267; di grande utilità anche la sintesi proposta da Enrico Basso e Pinuccia F. Simbula nella relazione *La funzione del commercio nell'incentivazione della produzione vitivinicola nel Mediterraneo: bilancio di trent'anni di storiografia italiana*, presentata al III Simposio de la Asociación Internacional de

Nondimeno, facendo emergere nuovi elementi di interesse e discussione al presentarsi di ogni singolo caso<sup>4</sup>, le proposte di studio di singole realtà locali, regionali o interregionali, inserite come filo conduttore negli ormai numerosi incontri tra medievalisti e storici dell'età moderna, hanno messo in particolare evidenza il ruolo ancora marginale della Liguria in questo ambito di ricerca: la mancanza di un orientamento progettuale condiviso o di lavori a più voci ha impedito di saldare fra loro i migliori contributi pionieristici, preziosi in quanto tali ma dal sapore vagamente sperimentale<sup>5</sup>. Se, per un verso, «atti-

---

Historia y Civilización de la vid y el vino (Funchal, Portogallo, 5-8 ottobre 2003), scaricabile da [http://www.centrostudicesa.org/doc/Basso\\_Simbula.pdf](http://www.centrostudicesa.org/doc/Basso_Simbula.pdf).

<sup>4</sup> Tra le moltissime opere, mi limito a elencare quelle collettive: *Il vino nell'economia e nella società italiana medievale e moderna*, Atti del Convegno di Studi (Greve in Chianti, 21-24 maggio 1987), Firenze 1988; *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, a cura di R. Comba, Cuneo 1990; *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, a cura di R. Comba, Cuneo 1991; *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, a cura di R. Comba, 2 voll., Cuneo 1992; *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, a cura di J.-L. Gaulin, A.J. Grieco, Bologna 1994; *La vite e il vino. Storia e diritto (secc. XI-XIX)*, Atti del Convegno di Studi (Alghero, 28-31 ottobre 1998), a cura di M. Da Passano, A. Mattone, F. Mele, P. Simbula, 2 voll., Roma 2000; *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*, Atti del Convegno (Monticelli Brusati-Antica Fratta, 5-6 ottobre 2001), a cura di G. Archetti, Brescia 2003; *Olio e vino nell'Alto Medioevo*, Atti delle settimane di studio della Fondazione Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo (Spoleto, 20-26 aprile 2006), LIV, 2 voll., Spoleto 2007. Per la sua organicità e la sua traccia "vitivinicola", si veda anche: "Vites plantare et bene colere". *Agricoltura e mondo rurale in Franciacorta nel Medioevo*, Atti della IV Biennale di Franciacorta (Erbusco, 16 settembre 1995), a cura di G. Archetti, Brescia 1996.

<sup>5</sup> Per un quadro riassuntivo della viticoltura ligure nella sua evoluzione storica: G. FELONI, *Popolazione e sviluppo economico della Liguria nel secolo XIX*, Torino 1961, pp. 10-17; G. AIRALDI, *Vini della Liguria nel secolo XV*, «Atti dell'Accademia Ligure di Scienze e Lettere», XXX, 1973, pp. 405-412; M. QUAINI, *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria*, Savona 1973, pp. 108-126; P. RAIMONDI, *Vini di Liguria*, Genova 1982; L. BALLETO, *Vini tipici della Liguria tra Medioevo ed Età Moderna*, «Quaderni della Rivista di Storia dell'Agricoltura», I, 1989, pp. 107-128; J. HEERS, *Genova nel '400*, Milano 1991, pp. 222-224; G. PETTI BALBI, *Simon Boccanegra e la Genova del '300*, Napoli 1995, pp. 113-115; P. LINGUA, *Cucina dei Genovesi*, Roma 2002, pp. 35-44. Per un esame introduttivo, inevitabilmente disorganico, delle comunità rivierasche e dell'attività vitivinicola locale: L. BONIFACE, *Cultures et productions agricoles dans les Alpes-Maritimes sous le Consulat et l'Empire*, «Nice Historique», 2, 1941, pp. 83-85; G. VIGNOLI, *L'agricoltura nel circondario di Chiavari dagli ultimi decenni del secolo scorso agli inizi del Novecento. L'attività del comizio agrario e della cattedra ambulante di agricoltura*, parte I, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XV, 3, 1975, pp. 83-96, 103-104, 109-110, 116-121, e parte II, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XVI, 1, 1976, pp. 137-138; L. BALLETO, *Il vino a Ventimiglia alla metà del Duecento*, in *Studi in memoria di Federigo Melis*, vol. I, Napoli 1978, pp. 445-458; *Vini e vigneti delle Cinque Terre negli scritti di G. Targioni Tozzetti, G. Guidoni, G. Gallesio, L. Beretta, U. Mazzini, G. Sforza*, a cura di P.E. Faggioni, Genova 1982; G.P. GASPARINI, *Le Cinque Terre e la Vernaccia: un esempio di sviluppo agricolo medievale*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XXXII, 2, 1992, pp. 113-141; A. CASAVECCHIA, E. SALVATORI, *Vino contadini mercanti. Il libro di conti di un viticoltore riomaggiorese del Settecento*, Sarzana 1997; E. BASSO, *I Genovesi e il commercio del vino nel tardo Medioevo*, in *La vite e il vino*, cit., vol. I, pp. 441-443; A. CASAVECCHIA, E. SALVATORI, *Storia di un paesaggio (Il parco dell'uomo, I)*, Riomaggiore 2002; A. CASAVECCHIA, *La storia locale nelle «letture interne» e nelle «letture esterne»*, in *Il vino del mare. Il piano del paesaggio tra i tempi della tradizione e i tempi della conoscenza*, a cura di M. Besio, Venezia 2002, pp. 159-166; A. CARASSALE, *Lambrosia degli Dei. Il Moscatello di Taggia, alle radici della vitivinicoltura ligure*, Arma di Taggia 2002; ID., *Il Rossese di Dolceacqua. Il vino, il territorio di produzione, la storia*, Arma di Taggia 2004; G.P. GASPARINI, *Crescita demografica e agricoltura delle Cinque Terre nella prima metà dell'Ottocento: il comune di Riomaggiore*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XLIV, 2,

rata maggiormente dalle dinamiche di espansione commerciale, soprattutto a livello marittimo, la storiografia genovese degli ultimi 50 anni, ha in parte trascurato i processi locali e prettamente rurali, se non in relazione con l'attività mercantile e finanziaria»<sup>6</sup>, per l'altro, essa, in questo settore specifico di indagine, sovente «procede per vocazioni di ricerca del tutto individuali senza coordinazione, senza scambio di idee e programmi»<sup>7</sup>. Non sono servite a far convergere gli sforzi degli studiosi verso la costruzione di un sistema storiografico di riferimento – capace di spiegare le differenti forme del paesaggio ligure secondo una visione dinamica e non immobilistica – neppure le puntuali osservazioni di Massimo Quaini nel suo datato, ma fondamentale lavoro relativo all'evoluzione (e all'originalità) dei caratteri economici della realtà contadina nelle due Riviere: «ogni regione agraria, per quanto forti possano essere le concordanze, è un mondo a sé, distinto da particolari tecniche e sistemi di coltivazione, da particolari paesaggi, da particolari circuiti commerciali e sistemi di organizzazione territoriale. Ciò è soprattutto evidente in Liguria, regione tipicamente mediterranea anche perché tipicamente frammentata in aree diverse, con diverse vocazioni e civiltà agrarie, con diverso grado di integrazione nel più ampio tessuto regionale e interregionale e diversi ritmi di sviluppo»<sup>8</sup>.

Si avvertiva quindi l'urgenza di un convegno specialistico che riunisse nello stesso luogo coloro che si fossero già occupati della graduale trasformazione della vitivinicoltura a ponente e a levante di Genova seguendo un promettente rigore metodologico. Invitando tutti i partecipanti a produrre ricerche inedite, un ulteriore stimolo derivava poi dal possibile confronto tra gli storici e l'appassionato gruppo di ampelografi, enologi, linguisti, geografi e geologi chiamati a raccolta nelle tre giornate di studio: un dibattito animato da questi ultimi, in un'ottica interdisciplinare, avrebbe potuto tracciare nuovi percorsi economico-imprenditoriali<sup>9</sup>. Per queste e altre ragioni gli studiosi sono stati

---

2004, pp. 88-100; A. CASAVECCHIA, G.P. GASPARINI, M. STORTI, *La vita di una comunità attraverso gli archivi pubblici e familiari (Il parco dell'uomo, 3)*, Riomaggiore 2005. Sui principali flussi commerciali della bevanda da, in e per la Liguria: L. BALLETO, *Commercio interno e navigazione di cabotaggio in Liguria nel Basso Medioevo*, in *Mercanti e consumi. Organizzazione e qualificazione del commercio in Italia dal XII al XX secolo*, 1° Convegno Nazionale di Storia del Commercio in Italia (Reggio Emilia-Modena, 6-9 giugno 1984), Bologna 1986, pp. 264-266; A.M. NADA PATRONE, *Il consumo del vino nella società pedemontana del tardo Medioevo*, in *Vigne e vini nel Piemonte medievale*, cit., pp. 290 e 298; EAD., *I vini in Piemonte tra Medioevo ed Età Moderna*, in *Vigne e vini nel Piemonte rinascimentale*, cit., pp. 267-269 e 279-280; G. REBORA, *Importazioni e consumi di vino a Genova in Età Moderna*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, cit., vol. II, pp. 481-489; P. MASSA, *Approvvigionamento e distribuzione controllata del vino: alcuni esempi nella Liguria dell'età moderna*, in *La vite e il vino*, cit., vol. I, pp. 501-529; D. LOMBARDI, *I vini della Riviera ligure a Roma alla fine del Medioevo*, «Intemelion», 11, 2005, pp. 41-78; R. VILLA, *Il vino a Genova (secc. XVII-XVIII)*, Genova 2003.

<sup>6</sup> C. MOGGIA, «*Olea prima omnium arborum est*». *Olio e olivicoltura in Liguria: il Tigullio medievale (sec. XIII)*, «Rivista di Storia dell'Agricoltura», XLIV, 2, 2004, p. 3.

<sup>7</sup> La riflessione, valida all'epoca per la storiografia ligure in generale, condivisibile ancora oggi per l'ambito di ricerca relativo all'evoluzione agricola delle Riviere, venne fatta da Edoardo Grendi nella sua *Introduzione alla storia moderna della Repubblica di Genova*, Genova 1976, p. I.

<sup>8</sup> QUAINI, *Per la storia del paesaggio*, cit., p. 11.

<sup>9</sup> Molto interessanti, sempre nella prospettiva del confronto interdisciplinare che ha sug-

divisi in quattro sessioni tematiche, le prime due dal carattere storico secondo un ordine diacronico (“Il paesaggio viticolo” e “Il commercio vinicolo”), una dalle proposte assai eterogenee (“Culture e società del vino”), e l’ultima tecnico-paesaggistica (“Geografie della vite”), moderate rispettivamente da Alfio Cortonesi<sup>10</sup>, Giovanni Assereto<sup>11</sup>, Mario Ascheri<sup>12</sup> e Lucilia Gregori<sup>13</sup>.

Nella prolusione al Convegno, Gabriele Archetti tracciava un esauriente bilancio della produzione e tradizione storiografica italiana intorno al tema vitivinicolo, mettendo in evidenza la ricchezza di caratteri originali riferibili all’area ligure, i quali tuttavia sono stati oggetto finora di indagini sistematiche solo parziali ancorché piene di dati interessanti che facilitano quantomeno una panoramica probabile della situazione rivierasca<sup>14</sup>.

Nella relazione introduttiva di Antonello Maietta<sup>15</sup> il dibattito si spostava

---

gerito l’idea del convegno monotematico di Taggia, sono i contributi riepilogativi o scientifici relativi all’ampelografia ligure, che hanno tratto prezioso insegnamento dalla feconda stagione di studi ottocenteschi, dalla quale si distinguono i lavori del naturalista finalese Giorgio Gallesio confluiti nella celeberrima *Pomona Italiana*: P. ISNARD, *Vignes e raisins niçois*, «Nice Historique», 1, 1925, pp. 23-36, e 3, 1925, pp. 93-103; G. DALMASSO, G. DELL’OLIO, *Vitigni ad uve da vino per i futuri impianti della Liguria*, «Atti dell’Accademia Italiana della Vite e del Vino», vol. XVI, 1964, Treviso 1965, pp. 21-55; F. MAZZOLI, *La Liguria nel bicchiere*, Savona 1979; *Orientamenti per la vitivinicoltura ligure da una sperimentazione pluriennale*, Genova 1992; B. PESENTI BARILLI, A. PANTERA, R. BARICHELLO, *I vitigni liguri maggiori* («Quaderni di Agricoltura»), Recco 2002; A. CARASSALE, *Note storiche sui vitigni intemeli*, «Intemelion», 11, 2005, pp. 171-186; A. CARASSALE, A. GIACOBBE, *Atlante dei vitigni del Ponente ligure. Provincia di Imperia e valli ingaune*, Arma di Taggia 2008; A. CARASSALE, *Geografia della vitivinicoltura contemporanea nell’estremo Ponente ligure: una lettura storico-ampelografica*, in *I paesaggi del vino. Cartografia e paesaggi*, Atti del IV Convegno Internazionale (Perugia, 8-10 maggio 2008), «Bollettino della Associazione Italiana di Cartografia», 136-137, 2009, pp. 123-136; D. TORELLO MARINONI, S. RAIMONDI, P. RUFFA, T. LACOMBE, A. SCHNEIDER, *Identification of grape cultivars from Liguria (north-western Italy)*, «Vitis», 48, 4, 2009, pp. 175-183; *Il Moscatello di Taggia, vitigno autoctono della Valle Argentina-Armea* («Quaderni di Agricoltura»), Imperia 2009; F. MANNINI, A. SCHNEIDER, N. ARGAMANTE, P. MOGGIA, R. TRANI, *Contributo alla salvaguardia e alla valorizzazione di vitigni minori autoctoni della Liguria di Levante*, «Atti del III Congresso internazionale sulla viticoltura di montagna» (Castiglione di Sicilia-Catania, 12-14 maggio 2010), pp. 8-13 (contributo scaricabile da <http://www.cervin.org/congresso-viticoltura-montagna.aspx>); A. CARASSALE, E. MAMMOLITI, *La riscoperta e la valorizzazione del vitigno moscatello di Taggia e la definizione di un “terroir” originale nella Liguria occidentale*, in *I paesaggi del vino. Il paesaggio tra reale e virtuale*, Atti del V Convegno Internazionale (Perugia, 27-28 novembre 2009), a cura di L. Gregori, Città di Castello 2011, pp. 123-139.

<sup>10</sup> Università della Tuscia.

<sup>11</sup> Università degli Studi di Genova.

<sup>12</sup> Università di Roma Tre.

<sup>13</sup> Lucilia Gregori, docente presso il Dipartimento di Scienze della Terra dell’Università di Perugia, da circa sette anni, a cadenza quasi annuale, è la curatrice del Convegno Internazionale *I paesaggi del vino*, iniziativa che consente di riunire tutti coloro che si occupano di viticoltura (agronomi, enologi, economisti, storici, geologi, geomorfologi, pedologi, ecc.) con un approccio assolutamente trasversale e di ampio respiro culturale. Dal 20 al 22 maggio 2011, il VI appuntamento perugino ha sviluppato il tema *Paesaggi di suolo e di pietra*, al fine di trasmettere ad altri ambiti disciplinari la conoscenza delle ragioni geologiche del vino e dell’evoluzione dei “terroirs”.

<sup>14</sup> Sulla viticoltura ligure importanti considerazioni di carattere generale volte a fornire un primo quadro di sintesi erano già state espresse proprio dallo stesso Archetti, docente presso l’Università del Sacro Cuore di Milano, in *“Tempus vindemie”. Per la storia delle vigne e del vino nell’Europa medievale*, Brescia 1998, pp. 107-110.

<sup>15</sup> Presidente nazionale dell’Associazione Italiana Sommeliers.

invece sulla situazione contemporanea e sulla laboriosa genesi delle otto DOC regionali, partendo dal 1972, anno di istituzione della prima, denominata “Rossese di Dolceacqua” o “Dolceacqua”, per arrivare all’ultima in ordine di tempo, la “Ormeasco di Pornassio” o “Pornassio”, creata nel 2003. Dall’analisi comparata degli effetti positivi e degli elementi di criticità relativi alle differenti strategie di comunicazione e marketing messe in atto nei vari territori, si evince che l’immagine dei vini liguri è spesso confusa e contraddittoria. L’eccessiva frammentazione delle DOC, dove entrano in conflitto disciplinari non sempre chiari, porta a una visione complessiva di scarso impatto sul consumatore forestiero. Manca inoltre la capacità di integrare la promozione turistica attraverso la proposta del prodotto autoctono, sia esso il vino ma anche l’olio, che assai di rado primeggiano nelle carte dei ristoranti locali.

Con lo scopo di suggerire un itinerario viticolo ideale, che abbracci l’intero arco regionale partendo dal periodo intorno all’anno Mille per giungere all’età contemporanea, l’indagine territoriale prendeva le mosse da Occidente e dalla disamina delle fonti archivistiche fatta da Furio Ciciliot<sup>16</sup>, che rilevava come le testimonianze scritte tra Liguria e Piemonte di vigneti anteriori al secolo XI, pur essendo limitate, permettano a ogni modo alcune considerazioni generali sulla loro progressiva espansione. Il vino, derivato da impianti talora racchiusi nelle *clausae dei mansi*, contribuì in buona misura alla valorizzazione commerciale dell’investimento agricolo. Esempi di produzione compaiono successivamente nel registro di curia arcivescovile di Genova (1143) – che descrive anche in dettaglio le attività cui debbono dedicarsi i *manentes* – e nei residui di struttura curtense riconoscibile dai contratti livellari, negli inventari e nei testamenti contenuti in atti notarili savonesi rogati intorno al 1180.

L’attenzione si concentrava poi sull’area genovese di Levante, presa in esame da Carlo Moggia<sup>17</sup>, che forniva un repertorio di elementi documentari in grado di localizzarne i vigneti e lo sviluppo viticolo durante il Duecento, e, con notevole salto geografico e temporale, sulle dinamiche etnostoriche della viticoltura lungo il torrente Levenza, tributario di sinistra del fiume Roia nelle Alpi Marittime, tra XVII e XVIII secolo. Gli studi di Beatrice Palmero<sup>18</sup>, incrociando la cartografia del contenzioso di pascolo, la proprietà catastata a vigneto e la regolamentazione locale, consentono di seguire l’articolazione di un originale agrosistema entro lo spazio alpino del villaggio della Briga, dove, in età moderna, le viti allignano soprattutto nella fascia altimetrica solatia compresa tra gli 800 e i 900 metri s.l.m.

Nell’Ottocento l’economia ligure attraversa una fase di profondi mutamenti e spinte innovative, che si manifestano con dinamiche assai diverse da un capo all’altro delle Riviere. Gian Pietro Gasparini<sup>19</sup> rivolge come d’abitudine le sue attenzioni alle Cinque Terre. L’area ha mostrato fin dalle sue

<sup>16</sup> Società Savonese di Storia Patria.

<sup>17</sup> Università degli Studi di Genova.

<sup>18</sup> Laboratorio di storia delle Alpi (Labisalp – CH), Asso Lab StArT AM.

<sup>19</sup> Libero ricercatore.

origini una elevata specializzazione agricola, legata alla produzione vinicola, che ha visto alterne fortune: dal notevole sviluppo medievale alla sostanziale stagnazione settecentesca. Il XIX secolo è particolarmente interessante perché mostra una rottura con il passato. Le grandi trasformazioni che interessano la Liguria, e il circondario spezzino in particolare, hanno una grande influenza sulle Cinque Terre. Aumentano in modo significativo le superfici coltivate e si diffondono vitigni con maggiore produttività. Se le prime ampelopatie che colpiscono i vigneti (oidio e peronospora) sono assorbite con relativa rapidità, la terza (ossia la fillossera) coincide con l'inizio di una progressiva riduzione della produzione vinicola.

Analogamente, l'estremo Ponente viene colpito dai medesimi eventi sfavorevoli a partire dalla metà di questo secolo. Nella provincia di Porto Maurizio (1860-1923) – precisavo nel mio intervento<sup>20</sup> – è soprattutto la malattia fillosserica a determinare un drastico ridimensionamento della superficie vitata, operando nel contempo un'indispensabile selezione fra i terreni e i vitigni che nel lungo periodo finì con l'aumentare la qualità del vino locale. In questa carrellata di dati e situazioni si inseriva con efficacia l'intervento di Alessandro Giacobbe<sup>21</sup>, che mostrava i risultati di una sapiente ricognizione nei dintorni di Villa Viani (Pontedassio, IM), dove, in un contesto oggi dominato dall'olivo, le vigne sorprendono per la favolosa biodiversità, presentandosi come un vero e proprio giacimento ampelografico sopravvissuto alle principali infezioni parassitarie.

La seconda sessione di comunicazioni congressuali si apriva con la relazione di Marco Cassioli<sup>22</sup> incentrata sulla non trascurabile diffusione della vite e sul conseguente commercio del vino nella Val Nervia dei secoli XI-XVI. Mentre nell'alta valle la produzione vinicola era rivolta quasi esclusivamente all'autoconsumo, nella parte centrale e meridionale il vino era esportato in quantità apprezzabile in direzione di Genova e delle Riviere. I principali produttori della zona erano i Doria, signori di Dolceacqua, Apricale e Perinaldo, i quali possedevano diversi vigneti sia a Dolceacqua sia ad Apricale. Alla vinificazione era collegata la manifattura dei cerchi per le botti, attestata ad Apricale e a Baiardo, mentre alla vendita della bevanda erano legate le professioni del taverniere e dell'oste.

La prospettiva genovese riguardo al mondo del vino era sviluppata da Laura Balletto<sup>23</sup>, per quanto concerne la tarda età di mezzo, e da Claudio Marsilio<sup>24</sup> e Luca Lo Basso<sup>25</sup>, per il Seicento. Come è stato rilevato di recente, la notevole

<sup>20</sup> Asso Lab StArT AM.

<sup>21</sup> Libero ricercatore.

<sup>22</sup> Université de Provence – Università degli Studi di Torino.

<sup>23</sup> Laura Balletto, docente presso l'Università degli Studi di Genova, è autrice di un ben noto e particolareggiato trattato di storia della medicina e dell'alimentazione: *Medici e farmaci, scongiuri ed incantesimi, dieta e gastronomia nel medioevo genovese* (Collana storica di fonti e studi, 46), Genova 1986.

<sup>24</sup> Università degli Studi di Parma.

<sup>25</sup> Università degli Studi di Genova.

densità di popolazione di Genova durante gli ultimi secoli del Medioevo e la folta presenza in città di individui di passaggio (legata al suo ruolo di crocevia di vie di traffico commerciali terrestri e marittime) rendevano necessario un considerevole approvvigionamento di vino sia per il commercio privato sia per la vendita nelle numerose taverne. Lo spoglio fatto dalla relatrice degli atti notarili pervenuti, redatti a Genova fra il 1350 e il 1365 (e dunque in un periodo di tempo forzatamente delimitato, data la ben nota ricchezza del materiale a disposizione), consente di individuare i vari tipi di contratti che erano allora in qualche modo connessi con il comparto vinicolo. Logicamente, i due studiosi dell'età moderna si occupavano degli aspetti amministrativi e gestionali del *Magistrato dei Provvisori del Vino* nel periodo della Repubblica di Genova (1528-1797). Attraverso un'analisi quantitativa relativa alle diverse tipologie, ai luoghi di provenienza e ai prezzi del vino consumato a Genova nel XVII secolo (acquisti mese per mese di prodotti diversi con rispettivi prezzi di acquisto e successivi prezzi di vendita ai fondachieri "pubblici"), essi hanno infine elaborato una statistica sufficientemente dettagliata basata su un campione di anni significativi non solo per la politica genovese, ma soprattutto per lo scenario economico internazionale (1627, 1632, 1637, 1642, 1647, 1652 e 1657).

A cavallo del XV e XVI secolo un considerevole flusso di vini liguri di pregio era diretto altresì verso i porti nord-atlantici e il mercato romano. Ciò, a conferma di quanto riferito dalla letteratura corografica, si evince da alcuni contratti di nolo quattro-cinquecenteschi ritrovati da Angelo Nicolini<sup>26</sup> nell'Archivio di Stato di Savona, i quali si aggiungono ad altri genovesi nel dimostrare, ad esempio, un commercio di esportazione del celeberrimo Moscatello di Taggia proprio verso l'Europa nord-occidentale nel tardo Medioevo. Le fonti fiscali, quali i registri della dogana di Ripa Romea e del vino *forensis ad minutum*, hanno permesso a Daniele Lombardi<sup>27</sup> di mettere in luce l'importanza assunta dai vini rivieraschi anche nell'ambito del grande mercato vitivinicolo di Roma. In special modo si è potuto dimostrare come questi rientrassero a pieno titolo tra i prodotti più richiesti e pregiati fra quelli importati in città. Taverne, locande, alberghi, e non da ultimi gli ambienti curiali e i palazzi cardinalizi, sono solo alcuni dei terminali commerciali verso cui annualmente era diretta l'importazione vinicola dalle Riviere.

Nella terza sessione, dedicata al ruolo sociale e culturale del vino, Fiorenzo Toso<sup>28</sup> si proponeva di analizzare alcuni aspetti, prevalentemente etimologici, della nomenclatura della viticoltura in Liguria, con particolare riferimento alla denominazione dei vitigni e dei vini, a partire dalla documentazione storica fino alla realtà dialettale contemporanea.

Di grande utilità, al fine di contestualizzare i dati storici emersi in questo e altri convegni, il circostanziato suggerimento di Allen James Grieco<sup>29</sup>, il quale

<sup>26</sup> Libero ricercatore.

<sup>27</sup> Università degli Studi di Siena.

<sup>28</sup> Università degli Studi di Sassari.

<sup>29</sup> Villa I Tatti, The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies.

ribadiva come la nostra conoscenza del vino attuale, pur coprendo una grande varietà di prodotti spesso molto diversi, tenda a nascondere che il consumatore tardo medievale e rinascimentale cercava nei suoi vini dei sapori, dei colori e delle caratteristiche radicalmente diversi da quelli che un consumatore di oggi cerca nei propri vini. Il modo di bere dell'epoca era altrettanto articolato di quello odierno, anche se si basava su parametri che non hanno più corso e che solo una vera e propria antropologia storica del gusto riesce a cogliere nella sua complessità culturale. In definitiva il consumatore del passato sceglieva di bere sulla base di criteri di giudizio quali i sapori e i colori derivati dalle teorie mediche del tempo. L'analisi di tale "sistema" consente, da ultimo, di adottare un criterio valutativo appropriato per ciò che riguarda la terminologia usata nel descrivere alcuni vini liguri (come, ad esempio, il già menzionato Moscatello taggese) venduti e consumati sulla piazza romana a metà XVI secolo. Proseguendo secondo questa particolare ottica, esemplificativa sembrava la lezione di Giuseppe Palermo<sup>30</sup>, che prendeva in esame il manoscritto genovese *Medicinalia quam plurima*, redatto da mano anonima tra l'ultimo quarto del XV secolo e il primo decennio del Cinquecento, le cui caratteristiche compilativo-morfologiche gli permettono di essere annoverato nel panorama storico-culturale della "Letteratura dei segreti". Sovente, nella fonte in oggetto, la prevalenza delle menzioni e funzioni del vino afferisce al settore terapeutico.

Spostando il dibattito su un altro tema, Fulvio Cervini<sup>31</sup> sottolineava come la rinnovata attenzione per l'architettura cistercense a partire dall'ottavo decennio del Novecento abbia comportato anche il riconoscimento dei caratteri peculiari dei fabbricati monastici più direttamente legati alle attività economiche e produttive, dalle officine alle grange. Ci si è resi conto che esiste un'architettura medievale commissionata da religiosi ma non per uso religioso, fatta sovente dalle stesse maestranze che innalzano chiese, castelli e monasteri e non certo meno significativa dell'arte del costruire. Il suo profilo è tuttavia ancora piuttosto sfuggente. Merita ora tracciare un bilancio dello stato delle conoscenze in materia, anche per individuare una linea interpretativa di queste architetture – tutt'altro che minori e non solo cistercensi – che superi la mera constatazione del loro carattere funzionale e ne metta in risalto la dignità formale e un rapporto con la produzione agricola e vinicola spesso e volentieri gravido di ripercussioni urbanistiche e territoriali: il paesaggio agrario condiziona le sue architetture di riferimento e a sua volta ne è condizionato ben più di quanto non facciano una pieve o una fortezza. La riflessione del relatore si soffermava quindi su alcuni casi significativi dell'area italiana e francese, con riferimenti alla situazione ligure e alla peculiarità del suo paesaggio vitivinicolo.

Infine, Francesca Stroppa<sup>32</sup> indagava il complesso problema della rappresentazione della vite e del vino in pittura e in scultura, dal periodo medievale alla prima età moderna. La ricognizione iconografica interessava alcuni esempi

<sup>30</sup> CEPAM, Université de Nice Sophia Antipolis-CNRS, Asso Lab StArT AM.

<sup>31</sup> Università degli Studi di Firenze.

<sup>32</sup> Università degli Studi di Parma.

presenti nell'area ligure e nella zona delle Alpi Marittime, tentando di ampliare la questione con l'inserimento dell'argomento in un contesto generale, legato ai più noti casi italiani, francesi e spagnoli.

L'ultima sessione cominciava con due interventi di carattere geografico a cura di Giuseppe Rocca<sup>33</sup> e di Elizabeth Gabay<sup>34</sup>. Il primo poneva l'accento sull'importanza attuale della cultura della vite nell'Ovadese e nel Novese (Oltregiogo genovese), soprattutto con riguardo alla produzione del "Dolcetto di Ovada" e del "Cortese di Gavi", interpretando l'assetto del paesaggio agrario locale mediante l'analisi delle vicende cronospaziali intervenute in età moderna e contemporanea. La seconda prendeva in considerazione i vini delle Alpi Marittime/Contea di Nizza visti attraverso gli occhi dei visitatori stranieri nel corso degli ultimi 250 anni, cercando di mettere in evidenza i caratteri peculiari della produzione odierna, in parte mutata rispetto al recente passato a causa dello sconvolgente impatto dell'urbanizzazione, della moda e della concorrenza.

Ben tre interventi riguardavano alcune annose questioni ampelografiche a proposito dell'area ligure: la determinazione dell'epoca di impianto di alcuni vitigni, a partire dai numerosi razzesi, rocesi o rossesi storicamente radicatisi sul territorio, la necessità di una loro accurata descrizione morfologica, una volta chiariti eventuali problemi di sinonimia, e di una prima sommaria valutazione produttiva della singola cultivar. Anna Schneider e Stefano Raimondi<sup>35</sup> rilevavano come le citazioni bibliografiche riguardanti uve denominate "rossese" o con termini simili siano molto frequenti negli studi riguardanti la viticoltura ligure degli ultimi due secoli: varietà con questo nome sono infatti presenti quasi esclusivamente nella letteratura ampelografica propria delle Riviere. Ma le descrizioni poco concordanti tra autore e autore inducono a pensare che il nome di "rossese" fosse stato assegnato a numerosi vitigni differenti in aree distinte del territorio ligure. Forse oggi può sembrare strano, ma quasi tutte le descrizioni storiche fanno riferimento a vitigni a bacca bianca e non a frutto colorato come è quello oggi maggiormente coltivato, il cosiddetto "rossese di Dolceacqua". In effetti, la ricerca nei vigneti attuali ha permesso di individuare numerosi "rossesi" diversi sul territorio ligure, peraltro caratterizzati da differenti colori della bacca, talora bianca e in altri casi colorata. Questi vitigni, alcuni dotati di ottime caratteristiche qualitative, sembrano effettivamente essere esclusivi del territorio ligure.

Nel tentativo di integrare il precedente discorso, insieme con Eros Mammoliti<sup>36</sup>, presentavo i risultati delle ricerche condotte in alcuni vigneti della Liguria occidentale di più antica storia e tradizione, molti dei quali sopravvissuti all'attacco distruttivo della fillossera negli ultimi decenni del XIX secolo. In questi veri e propri "giacimenti" ampelografici è stato possibile rintracciare

<sup>33</sup> Università degli Studi di Genova.

<sup>34</sup> Master of Wine.

<sup>35</sup> CNR-Istituto di Virologia Vegetale, Unità di Grugliasco (TO).

<sup>36</sup> AIS Liguria.

varietà ormai quasi dimenticate ma comunque di un certo interesse, poiché in tempi non molto lontani costituivano la base dell'industria enologica locale. L'esame delle fonti storiche, contestualmente al lavoro sul campo, dovrebbe definire le linee guida relative alle possibili iniziative da mettere in atto per il rilancio dei vitigni di buona potenzialità, soprattutto di quelli autoctoni.

Nella relazione di Vincenzo Gerbi, Alberto Caudana e Luca Rolle<sup>37</sup> si riferivano, infine, i risultati di un lavoro svolto a partire dal 2004 per valutare l'attitudine enologica e le possibilità di rilancio di una tipologia di moscato bianco, localmente indicato come moscatello di Taggia, la cui importanza storica per la viticoltura del ponente ligure è stata già dimostrata da studi specialistici. Sono state effettuate, ripetutamente negli anni, valutazioni sulla composizione delle uve, con particolare riguardo alla componente aromatica, e svolte microvinificazioni per individuare il modello enologico più adatto a esprimere in pieno le potenzialità enologiche del vitigno. La vinificazione delle uve passite con la produzione di un vino dolce naturale ha fornito risultati veramente interessanti sia compositivi che sensoriali.

Mario Fregoni e Alberto Vercesi<sup>38</sup> fondavano la loro relazione su un presupposto: la conoscenza dello stato nutritivo dei vigneti è la condizione razionale per la concimazione. Da indagini pluriennali condotte da Pieve di Teco (IM) a Campiglia (SP), ossia in larga parte del Ponente e Levante ligure, su 212 vigneti, costituiti da pigato, vermentino, bosco, albarola e varietà autoctone minori, con l'ausilio di 212 analisi dei terreni, 424 diagnostiche fogliari e di circa 100 analisi di organi della vite, è stato possibile tracciare il profilo dello stato nutritivo dei vigneti della Liguria, al fine di proporre gli interventi di fertilizzazione.

In chiusura di un convegno particolarmente ricco di importanti riflessioni e di proposte di ricerca, Gerardo Brancucci<sup>39</sup> illustrava alcuni *steps* della costruzione di un sistema informativo geografico a supporto del settore vitivinicolo ligure. Il sistema offre varie possibilità di utilizzo. È utile per approfondire le tematiche legate ai rischi idrogeologici derivanti dall'abbandono delle coltivazioni in aree terrazzate e può essere sviluppato con particolare riferimento alle zone a vocazione vinicola, viste come una possibile soluzione per mantenere efficiente il territorio terrazzato e ridurre i rischi per le popolazioni. È inoltre utile per l'analisi e la caratterizzazione dei *terroirs*, tramite lo studio delle caratteristiche morfologiche e climatologiche del territorio. Può essere infine sfruttato da vari attori come uno strumento per il *marketing* territoriale e dal pubblico, che può accedere via Web alle informazioni sull'offerta di un dato territorio.

ALESSANDRO CARASSALE

<sup>37</sup> Università degli Studi di Torino, DIVAPRA.

<sup>38</sup> Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

<sup>39</sup> Università degli Studi di Genova.